

CYAN PAGO DE LA CALERA 2004

D.O. TORO



La añada 2004

Invierno frío y moderadamente lluvioso. Primavera suave sin heladas con brotación media, posterior verano muy caluroso, con maduración temprana, rápida y corta vendimia durante la segunda quincena de septiembre y parte de octubre, con altas temperaturas otoñales. Las altas temperaturas finales, posibilitaron unas excelentes condiciones de maduración.

El viñedo

Suelos arenosos y ardientes de la CYAN, situados en el extremo oeste de la D.O. Toro, se cultivan viejos viñedos de más de 60 años de limitadas producciones y uvas de reducido tamaño con las que se elabora este vino. su concentración y características se entienden al visitar las limitadantes condiciones de este suelo excelente para un viñedo austero en un clima casi árido.

El vino

Elaboración exquisita; selección escrupulosa de la uva, larga crianza, donde el vino hace la fermentación maloláctica, de más de 18 meses en barricas bordelesas y borgoñonas de roble francés del este, de grano fino y medios tostados. Intenso color cardenal oscuro con borde violáceo, aromas de fruta negra muy madura y plantas aromáticas mediterráneas, entres especiados, tabaco de pipa, cacao y tonos minerales de su paso por barrica. Una boca intensa y concentrada se pule en una posterior permanencia de más de 48 meses en botella, para conseguir un vino en continua progresión.

Formato 750ml

Origen del vino

Nombre del viñedo	Finca La Calera	Valmediano
Localidad	Toro	
Superficie	37.27 ha	1,84 ha
Formación	espaldera y vaso (ecológico)	
Textura del suelo	franco arenoso	
Altitud	740-790	670
Producción/ha	4.000 kg/ha	3.500 kg/ha
Orientación del viñedo	Este-Oeste	
Pendiente	5-20 %	0-5 %
Años de plantación	1940-2001	1930-2001

Vendimia y envejecimiento

Varietal	100% Tinta de Toro
Vendimia	Octubre - October
Primera vendimia	2001
Tipo de elaboración	tradicional en tinto
Botellas producidas	3.5.000
Fermentación	10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C)
Crianza - Aging	18 meses en barrica y 48 meses en botella

Datos analíticos

Alcohol	15.00 %
Azúcar residual	2.00 g/l
Acidez	5.10 g/l
Extracto seco	35.00 g/l

Recomendaciones

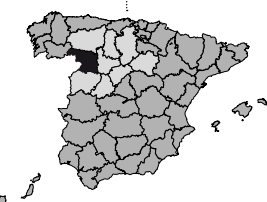
Guarda	Lugar fresco y seco. Evitar luz solar.
Tempratura	Consumir a 16-18°C

Reconocimientos.

- 92P Anuario vinos El País 2015
- 91P Robert Parker 2013
- 91P Guía Peñín 2015

Reconocimientos de añadas anteriores.

- 93P Robert Parker
- Bacchus de Plata 2007



cyan

PRODUCTOR
Bodega Matarromera, S.L.
Enólogo: Félix González
Elaboración: Bodega CYAN
D.O. Toro - España

www.bodegacyan.es
cyan@matarrromera.es